



Elkészítés: 60 perc

Igazi streetfood kaja. A párnák mellé jöhet bármiféle szósz vagy saláta. Kirakod a vendégek elé egy jó nagy tálba, és csak eszik....csak eszik és csak eszik. Majd csodálkoznak, hogy elfogyott.

# Húsos burgonyapárna



**FŐZÉS**  
**1x1**

## Hozzávalók

1 kg főzni való burgonya  
50 dkg darált sertéshús  
3 evőkanál étkezési keményítő  
15 dkg cheddar sajt

1 fej hagyma  
2 – 3 gerezd fokhagyma  
1 csokor metélő hagyma  
4 – 5 evőkanál étolaj

2 kávéskanál só  
1 kávéskanál őrölt bors  
½ kávéskanál chili por

## Elkészítés:



1 A megtisztított burgonyát felkockázzuk, és kevés vízben jó puhára megfőzzük, majd leszűrjük. Összetörjük, sózzuk, borsozzuk, rászórjuk az apróra vágott metélő hagymát, és a keményítőt. Alaposan összekeverjük



2 Az apróra vágott hagymát 1 evőkanál olajon megpirítjuk, rátesszük a darált húst, és megvárjuk míg kifehéredik. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, 1 kávéskanál sót, 1 kávéskanál őrölt borsot, a chilit és puhára pároljuk.



3 Tépünk egy darab folpackot, és elkenünk rajta kör alakban 1-2 evőkanál burgonya masszát. Rátesszünk 1 kanál darált húst, majd 1 adag reszelt sajtot.



4 A fólia segítségével gombócot formálunk, majd azokat óvatosan lelapítjuk, hogy egy vastagabb korong formát kapjunk. 12 db páran jön ki az alapanyagokból.



5 Nem baj, ha nem teljesen egyformák a korongok, azonban a vastagságuknál törekedjünk, hogy azonosak legyenek. Így egyformán tudnak majd átsülni.



6 Tapadásmentes edényben 1 kanál olajat felmelegítünk és ebben a párnák mindkét oldalát szép pirosra sütjük.